Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий»
(ФГБОУ ДПО СПИУПТ)

ПРИНЯТО
На заседании Ученого совета

«29» января 2026 г.

Протокол № 01

УТВЕРЖДАЮ
Врио ректора ФГБОУ ДПО СПИУПТ

_____ И.П. Прохорчик

«30» января 2026 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ. ПРОВЕДЕНИЕ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ ИСПЫТАНИЙ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»

Общий объём: 16 академических часов

Санкт-Петербург
2026г.

1. Цель реализации программы

Качественное изменение профессиональных компетенций в рамках имеющейся квалификации, а также получение новых компетенций, необходимых для профессиональной деятельности руководителей и специалистов юридических и физических лиц, индивидуальных предпринимателей, выполняющих работы по оценке соответствия качества и безопасности продукции общественного питания.

Практическая реализация требований технических регламентов Таможенного союза (ТС) и Евразийского союза (ЕАЭС) по безопасности пищевой продукции и нормативных правовых актов, документов в области стандартизации, правил и методов исследований (испытаний) и измерений, в том числе правил отбора образцов (проб).

Программа разработана с учетом:

- приказа Минэкономразвития России от 26.10.2020 N 707 (ред. от 14.05.2025) "Об утверждении критериев аккредитации и перечня документов, подтверждающих соответствие заявителя, аккредитованного лица критериям аккредитации"
- профессиональных стандартов 40.062 «Специалист по качеству», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 22 апреля 2021 года N 276н, и 22 007 «Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 02 сентября 2020 года N 556н;
- требований нормативных документов к компетентности лабораторий, проводящих органолептический анализ (оценку), включая лаборатории, осуществляющие деятельность по оценке соответствия в качестве представителей первой, второй или третьей стороны.

2. Планируемые результаты обучения

В результате обучения слушатели приобретают знания, навыки и практические умения, необходимые для качественного совершенствования профессиональной деятельности в области в органолептического анализа (оценки) продукции общественного питания:

слушатель должен знать:

– основные требования технических регламентов ТС и ЕАЭС, нормативно-технических документов к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции, включая воду;

- правила и методы исследований, испытаний и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований принятых технических регламентов и осуществления оценки (подтверждения) соответствия продукции общественного питания;

слушатель должен уметь:

- анализировать нормативную документацию на исследуемые объекты и методики испытаний, включая отбор проб и пробоподготовку;
- правильно применять органолептические методы исследования;
- выявлять и устранять причины получения ложных результатов испытаний;

- применять требования нормативных документов в производстве продукции общественного питания;
- пользоваться основными функциями информационных систем для поддержания актуальности применяемых технических регламентов, межгосударственных и национальных стандартов, норм, правил, инструкций.

Таблица 1.

1	Общий объем программы:	16 академических часов. Продолжительность обучения – не более 1 неделя. Режим занятий – не более 8 часов в день
2	Целевая аудитория (категория обучающихся):	Руководители и специалисты технологический и производственных служб предприятий, лабораторий и центров оценки качества продукции
3	Требования к уровню подготовки поступающего на обучение	лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование. Лица, получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование
4	Форма обучения:	очная
5	Образовательные технологии:	- технология интегрированного обучения; - активные формы и методы преподавания: лекции с рассмотрением практических примеров; - кейс-метод (разбор конкретных ситуаций)
6	Вступительные испытания:	предварительное тестирование – оценка и подтверждение сенсорной чувствительности
7	Форма аттестации	промежуточная аттестация – тестирование итоговая аттестация – круглый стол
8	Документ о квалификации:	лицам, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается документ о квалификации - удостоверение о повышении квалификации

3. Учебный план

Таблица 2.

№ п/п	Наименование тем	Всего часов	в том числе		Форма контроля
			Лекции	Практические занятия	
1	2	3	4	5	6
1.	Органолептический анализ продукции общественного питания	4	2	2	
2.	Требования к испытателям, выполняющим органолептический анализ, критерии допуска испытателей к самостоятельному определению органолептических показателей	6	2	4	тестирование
3.	Продукция общественного питания: крупяные макаронные, мучные изделия	4	2	2	
4.	Итоговая аттестация - круглый стол	2			2
5.	**Всего**	**16**	**6**	**8**	**2**

4. Календарный учебный план

Календарный учебный план приведен в таблице №3.

Таблица №3

№ п/п	Наименование программы	Количество часов	Период обучения, не более
1.	Органолептические методы анализа продуктов питания. Проведение органолептических испытаний продукции общественного питания	16	1 неделя*

*Конкретные даты обучения утверждаются в ежегодном плане-графике образовательных мероприятий ФГБОУ ДПО СПИУПТ

5. Рабочая программа повышения квалификации «Органолептические методы анализа продуктов питания. Проведение органолептических испытаний продукции общественного питания»

Таблица 4

№ п/п	Наименование тем	Содержание
1.1	Органолептический анализ продукции общественного питания.	Термины и определения в области органолептического анализа. Организация органолептических испытаний. Требования к лабораториям органолептического анализа: ГОСТ Р 53701-2021, ГОСТ ISO/IEC 17025-2019. Требования к планировке лабораторных помещений, предназначенных для проведения органолептического анализа: ГОСТ ISO 8589 -2014. Органолептические показатели продукции общественного питания. Идентификация продукции. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
1.2	Требования к испытателям, выполняющим органолептический анализ, критерии допуска испытателей к самостоятельному определению органолептических показателей	Допуск к проведению органолептического анализа. Предварительное тестирование – обонятельная, осязательная, зрительная и вкусовая чувствительность. Идентификация цвета, вкусов и запахов. Исследование сенсорной памяти. Ранжирование цвета по интенсивности. Распознавание различий в текстуре
1.3	Органолептическое различие или подобие между образцами	Продукция общественного питания: крупяные макаронные, мучные изделия. Определение внешнего вида и консистенции. Определение вкуса и запаха. Общие условия проведения испытаний. Квалификация испытателей. Проведение испытаний.
1.4	Итоговая аттестация	круглый стол

6. Организационно-педагогические условия
Требования к квалификации преподавателя

Таблица 5

№	Наименование разделов, тем	Фамилия Имя Отчество	Должность	Основное место работы
1	Органолептический анализ. Нормативные документы	Оболкина Эльвира Юрьевна	Начальник отдела оценки компетенций лабораторий	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Герцева Оксана Игоревна	Эксперт по стандартизации	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
2	Требования к испытателям, выполняющим органолептический анализ, критерии допуска испытателей к самостоятельному определению органолептических показателей. Продукция общественного питания: крупяные макаронные, мучные изделия	Кривопустова Татьяна Степановна	Инженер-химик испытательной лаборатории	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Самойлова Светлана Михайловна	Инженер-химик испытательной лаборатории	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Герцева Оксана Игоревна	Эксперт по стандартизации	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Киселева Лидия Анатольевна	Менеджер по качеству	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Морозова Светлана Александровна	Начальник лаборатории стандартизации, эксперт по стандартизации	ФГБОУ ДПО СПИУПТ
		Подплетенная Ольга Александровна	Начальник испытательной лаборатории	ФГБОУ ДПО СПИУПТ

Преподаватели, приглашенные к участию в образовательной программе, имеют надлежащую квалификацию для проведения занятий и оценки слушателей дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Органолептические методы анализа продуктов питания. Проведение органолептических испытаний продукции общественного питания». Квалификация преподавателей подтверждается наличием:
- высшего или среднего профессионального образования и дополнительного профессионального образования по направлению деятельности, соответствующей преподаваемому предмету, без предъявления требований к стажу работы.

Материально-технические условия реализации программы

Таблица 6

Наименование Специализированных аудиторий, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения		
Аудитория	Лекции Разбор конкретных ситуаций Круглый стол	Аудио-мультимедийное оснащение Компьютер Доска Флипчарт		

Испытательная лаборатория	Практические занятия	Лабораторное испытательное оборудование Средства измерений Лабораторная посуда Флипчарт		
Органолептическая лаборатория	Практические занятия Тестирование индивидуальной способности испытателей	Мультимедийное оснащение Компьютер Оборудование для подготовки и подачи образцов Испытательные кабины Электрооборудование Дегустационная посуда		

Программные средства обеспечения курса: операционная система Windows; программа Microsoft Word; программа Microsoft PowerPoint; программа Microsoft Excel; интернет-браузер.

7. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется без аттестационной комиссии по результатам итоговой аттестации в форме - круглого стола по осваиваемой программе на основе системы «зачтено» - «незачтено».

8. Учебно-методическое обеспечение программы

- "О защите прав потребителей": Федеральный закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (действующая редакция);
- "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения": Федеральный закон РФ от 30.03.1999 N 52-ФЗ (действующая редакция);
- "О качестве и безопасности пищевых продуктов": Федеральный закон РФ от 02.01.2000 N 29-ФЗ (действующая редакция);
- «О техническом регулировании»: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 г. № 184-ФЗ (действующая редакция);
- " «О стандартизации в Российской Федерации»: Федеральный закон РФ от 29.06.2015 г. № 162-ФЗ (действующая редакция);
- Технический регламент «О безопасности упаковки» (ТР ТС 005/2011) (действующая редакция);
- Технический регламент «О безопасности зерна» (ТР ТС 015/2011) (действующая редакция);
- Технический регламент «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) (действующая редакция);
- Технический регламент «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) (действующая редакция);
- Технический регламент «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (ТР ТС 029/2012) (действующая редакция);
- Технический регламент «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду» (ТР ЕАЭС 044/2017) (действующая редакция);

- Еделев Д.А. Безопасность и качество продуктов питания: учебник / Д.А. Еделев, В.М. Кантере, В.А. Матисон.- М.: РГАУ - МСХА им. К. А. Тимирязева, 2010. - 295 с.;
- Ловкис З.В. Качество и безопасность пищевых продуктов: учебное пособие/ З.В. Ловкис, И.М. Почиская, И.В. Мельситова, В.В. Литвяк.- Минск: ИВЦ Минфина, 2010.- 398с.;
- Стандарты и регламенты: [Электронный ресурс] /Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии (Росстандарт) /http://www.gost.ru;
- Документы: [Электронный ресурс]/ Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)/ http:// www rospotrebnadzor.ru;
- Нормативные документы: [Электронный ресурс]/ Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор)/ http://www.fsvps.ru;
- Официальная информация: [Электронный ресурс] /Евразийский экономический союз/ http://www.eaeunion.org ;
- Техническое регулирование: [Электронный ресурс] /Евразийская экономическая комиссия (ЕЭК)/ http://www.eurasiancommission.org
- "Об аккредитации в национальной системе аккредитации": Федеральный закон от 28.12.2013 N 412-ФЗ (действующая редакция);
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания
- ГОСТ Р 54294-2010/ISO/PAS/17001:2005 Оценка соответствия. Беспристрастность. Принципы и требования;
- ГОСТ Р 54296-2010/ISO/PAS 17002:2004 Оценка соответствия. Конфиденциальность. Принципы и требования;
- ГОСТ Р 54295-2010/ISO/PAS 17003:2004 Оценка соответствия. Жалобы и апелляции. Принципы и требования;
- ГОСТ ИСО/ IEC 17025-2019 Общие требования к компетентности испытательных и калибровочных лабораторий;
- ГОСТ Р 57164-2016 «Вода питьевая. Методы определения запаха, вкуса и мутности»
- ГОСТ ISO/IEC 17043-2013 Оценка соответствия. Основные требования к проведению проверки квалификации;
- Документы: [Электронный ресурс]/Федеральная служба по аккредитации (Росаккредитация)/ http:// www.fsa.gov.ru
- ГОСТ ISO 13300-1-2015 Органолептический анализ. Общее руководство по организации деятельности штатного персонала испытательной лаборатории. Часть 1. Ответственность штатного персонала
- ГОСТ ISO 13300-2-2015 Органолептический анализ. Общее руководство по организации деятельности штатного персонала испытательной лаборатории. Часть 2. Набор и обучение руководителей групп испытателей
- Документы: [Электронный ресурс]/Федеральная служба по аккредитации (Росаккредитация)/ http:// www.fsa.gov.ru